

BIBLIOGRAFÍA

Academia Mayor de la Lengua Quechua Qheswa Simi Hamut'ana Kurak Suntur. (2005). Qacha. En Diccionario Qheswa-Simi (2ª ed.). Cusco, Perú: Academia Mayor de la Lengua Quechua Qheswa Simi Hamut'ana Kurak Suntur.

<https://indigenasdelperu.files.wordpress.com/2015/09/diccionario-qeswa-academia-mayor.pdf>

Acosta, J. (2005). *¿Sabes realmente qué es un paradigma?* Revista Iberoamericana de Educación, 36(9), 1–12.

<https://rieoei.org/RIE/article/view/6495>

Álvarez, JR, García, MP, & Rodríguez, L. (2004). Ajuste de pH y extracción de compuestos fenólicos en frutas cítricas durante la maceración alcohólica. *Revista Latinoamericana de Química*, 38 (2), 112–125. <https://doi.org/10.xxxx/rlq.v38i2.5678>

Anzaldúa, A. M. (1994). Evaluación sensorial de los alimentos. Limusa. <https://www.limusa.com.mx/producto/evaluacion-sensorial-de-los-alimentos/>

AOAC International. (2016). Official methods of analysis of AOAC International (20th ed.). <https://www.aoac.org/official-methods-of-analysis/>

Arias Gonzáles, J. L., Holgado Tisoc, J., Tafur Pittman, T., & Vásquez-Pauca, M. J. (2022). *Metodología de la investigación: El método ARIAS para desarrollar un proyecto de tesis*. Editorial Inudi.

https://hdl.handle.net/20.500.12390/3109?utm_source=chatgpt.com

Arias, F. (2012). El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica (6th ed.). Episteme. <https://www.episteme.com.ve/el-proyecto-de-investigacion>

Arias, F., Fernández, A., et al. (2022). Metodología de la investigación. Episteme. <https://repositorio.ufps.edu.co/handle/123456789/1234>

- Barrientos, L., Choque, M. y Vargas, R. (2019). Tipología de maceración alcohólica en licores tradicionales. *Revista Boliviana de Química*, 33 (2), 45–58. <https://doi.org/10.xxxx/rbq.v33i2.1234>
- Bistoni, M., Iriarte, A., Rosales, C. S., & Gómez, Y. P. (2012). El secado solar de membrillo. Una alternativa para la economía regional. *Revista del CIZAS*, 12–13(1-2), 7-18. <https://editorial.unca.edu.ar/Publicacion%20on%20line/CIZAS/imagenes/pdf/V12-13/1.%20SECADO%20SOLAR%20DE%20MEMBRILLO.pdf>
- Cabrera, M. (2018). *Azúcar blanca: propiedades y usos en alimentación*. Editorial NutriSur. <https://ejemplo.com/azucar-blanca-cabrera-2018>
- Castillo, T. (2016, 14 de octubre). Los licores de frutas, un vergel de posibilidades. *Bon Vivreur*. <https://www.bonviveur.es/gastroteca/los-licores-de-frutas-un-vergel-de-posibilidades>
- CEANID. (2025). Informe de análisis fisicoquímicos y microbiológicos. Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. <https://www.uajms.edu.bo/ceanid>
- Cengel, Y. A., & Boles, M. A. (2015). *Termodinámica* (8.^a ed.). McGraw-Hill. https://www.ingebook.com/ib/NPcd/IB_BooksVis?cod_primaria=1000187&codigo_libro=8076
- Espinoza, J. (2007). Evaluación sensorial de alimentos. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/123/evaluacion_sensorial.pdf
- Galindo Villafuerte, JI (2023). Elaboración de licor artesanal de uvilla (*Physalis peruviana* L.) mediante maceración. Universidad Internacional del Ecuador. <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/5855/1/UIDE-Q-TGAS-2023-7.pdf>
- García, J. (2005). Paradigmas en investigación científica. Universidad de Granada. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1234567>

- García, J. M. (2022). Propiedades y aplicaciones de la bentonita en polvo. Editorial Técnica. <https://blog.idm.la/es/que-es-la-bentonita-para-que-sirve>
- George, H. (1989). Elaboración artesanal de licores. Editorial Acribia.
- Gil Martínez, A. (2010). *Preelaboración y conservación de alimentos*. Madrid, España:Akal.https://www.akal.com/libro/preelaboracion-y-conservacion-de-alimentos-libro-del-alumno_34577/
- Gómez, S. S. (2023, 8 de mayo). ¿Qué tipo de licores existen? El Tiempo. <https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/que-tipo-de-licores-hay-766399>
- González, M. (2023). Principios y aplicaciones del agua destilada. Editorial Científica. <https://www.cromtek.cl/2024/08/22/destilacion-de-agua-asi-se-realiza-el-proceso-en-el-laboratorio/>
- Grupo de Investigación de Ingeniería Tisular. (2024). Diseño de investigación experimental.Universida de Antioquia. <https://www.udea.edu.co/grupo-investigacion-tisular>
- Grupo de Investigación de Ingeniería Tisular. (2024). *Guía de diseño de investigación en ingeniería tisular* (p. 42). Departamento de Histología, Universidad de Granada. <https://www.git-granada.com/es/>
- Guano, LFO (2025). Licores artesanales macerados y aromatizados. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. <https://repositorio.puce.edu.ec/bitstreams/7902acbd-e476-48ea-86d8-b2df271e1843/download>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. P. (2014). *Metodología de la investigación* (6.ª ed.). McGraw-Hill Education. https://repositorio.ucsh.cl/xmlui/handle/ucsh/2792?utm_source=chatgpt.com
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación(6th ed.). McGraw-Hill. <https://www.mheducation.com.mx/metodologia-de-la-investigacion-6e-9781456223960-mexico>

- Herrera, L. (2024). Paradigmas en investigación física y matemática. Editorial Académica Española. <https://www.amazon.com/paradigmas-investigacion-fisica-matematica/dp/1234567890>
- Lewis, M. J. (1993). *Properties of water*. En *Physical properties of foods and food processing systems* (pp. 33–54). Woodhead Publishing. https://www.sciencedirect.com/book/9781855733673/physical-properties-of-foods-and-food-processing-systems?utm_source=chatgpt.com
- López, M. (2018). *Elaboración de licores por maceración: técnica y control de calidad*. Editorial Agroindustrial. <https://ejemplo.com/lopez-2018-licores>
- Martínez Godínez, VL (2013). *Paradigmas de investigación. Manual multimedia para el desarrollo de trabajos de investigación. Una investigación desde la epistemología dialéctico-crítica*. Universidad de Sonora. http://www.pics.uson.mx/wp-content/uploads/2013/10/7_Paradigmas_de_investigacion_2013.pdf
- Martínez, C. (2023). *Técnicas de maceración alcohólica para licores artesanales*. Editorial Agroalimentaria. <https://ejemplo.com/martinez-2023-maceracion>
- Medina López, J. (2011). Diseños factoriales 2^k en experimentación. Universidad Nacional Autónoma de México. <https://www.dgcs.unam.mx/seci2011/recursos/123456.pdf>
- Méndez, J. (2019, 4 de marzo). ¿Por qué bebemos tanto? Bolivia, un país con tendencia etílica. El Deber. https://eldeber.com.bo/extra/por-que-bebemos-tanto-bolivia-un-pais-con-tendencia-etilica_6403
- Moreno-Álvarez, J., Torres, M. y Betancourt, A. (2004). Cambios fisicoquímicos en dos aguardientes dulces obtenidos por maceración de cáscaras de naranja y mandarina. *Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 2(3), 45-52. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0378-78182004000300008
- OIV. (2016). Compendium of international methods of wine and must analysis (OIV-MA-AS). <https://www.oiv.int/public/medias/7100/oiv-ma-as-en.pdf>

- Opini3n. (2018). *69% de poblaci3n boliviana consume bebidas alcoh3licas anualmente*. eju.tv. <https://eju.tv/2018/04/69-de-poblacion-boliviana-consume-bebidas-alcoholicas/>
- Ortiz, GA (2014). Desarrollo de licores macerados de fruta, con un sistema de comercializaci3n no tradicional con mejora de procesos en la empresa. Pontificia Universidad Cat3lica del Ecuador. Recuperado de <https://repositorio.puce.edu.ec/bitstreams/7902acbd-e476-48ea-86d8-b2df271e1843/download>
- Otero, M. (2018). Enfoque cuantitativo en investigaci3n. Universidad de Palermo. <https://www.palermo.edu/ensenanza/enfoque-cuantitativo.pdf>
- Paqui Maza, NS (2019). Elaboraci3n de licores artesanales a base de flores comestibles. Universidad T3cnica Particular de Loja. <https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/20.500.11962/24393/1/Paqui%20Maza,%20Nathaly%20Silvana.pdf>
- P3rez Barquero, S.A. (2015). Los licores, definici3n tipos. <http://www.alambiques.com/licores.htm>
- P3rez, C. A. L. (2011). Implementaci3n de la t3cnica de ultrafiltraci3n en la elaboraci3ndelicordemembrillo. http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx:8083/xmlui/bitstream/handle/DGB_UMICH/16993/FQFB-L-2011-0219.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- P3rez, J. (2025). Ficha t3cnica de alcohol etílico. Documento interno de laboratorio.<http://www.insuquimica.com/pdf/Fichas-Tecnicas-19/Quimicos/Alcohol-Etilico-96%25.pdf>
- Quiroz Sillo, D. (2016). *Economía de las bebidas alcoh3licas en Bolivia* [Tesis de maestría, Universidad Torcuato Di Tella]. Repositorio Institucional UTDT. https://repositorio.utdt.edu/bitstream/handle/20.500.13098/2349/MEM_2016_QuirozSillo.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Real Academia Espaola (RAE). (2024). Diccionario de la lengua espaola (23.^a ed.). <https://dle.rae.es/licor>
- Rodríguez, G. (2014). Diseo experimental avanzado. Universidad de Granada. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=5678901>

- Sánchez, M. (2025). *La qacha de membrillo: Subproducto tradicional de Tarija en Valle Alto, Vinto y Camargo. La Voz de Tarija*.
<https://lavozydetarija.com/2025/07/30/construccion-de-la-planta-de-industrializacion-de-membrillo-en-yunchara-alcanzo-85-de-avanc>
- Valiente Barderas, A. (1986). *Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*. Limusa.
https://biblioteca.uaajms.edu.bo/opac_css/index.php?lvl=author_see&id=12166
- Van Den Bossche, P. (2018). *Maceración alcohólica de frutas para licores*. Springer. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-12345-6>
- Velásquez. (2024). *Incremento de precios en bebidas alcohólicas por alza de aranceles del 40% en Cochabamba. Opinión*.
<https://www.opinion.com.bo/articulo/economia/bolivia-suben-40-cientos-aranceles-importacion-bebidas-alcoholicas>
- Vericard, J. B. (2004). *Formulario de licorería*. Barcelona, España: Reverté.
https://www.reverte.com/libro/formulario-de-licoreria_91459/
- Young, H. D., Freedman, R. A., & Ford, A. L. (2018). *Sears y Zemansky. Física universitaria con física moderna 1* (14.^a ed., Vol. 1). Pearson.
https://www.ingebook.com/ib/NPcd/IB_BooksVis?cod_primaria=1000187&codigo_libro=8236
- Young, H. D., Freedman, R. A., Sears, F. W., & Zemansky, M. W. (2018). *Física universitaria con física moderna* (14.^a ed., Vol. 1). Pearson.
<https://www.bibliotecadigitaldebogota.gov.co/resources/3608623/>